



Amatika





Eddie Shepherd.

CHEF PASTICCIERE

THE WALLED GARDENS UNDERGROUND

SFERE DI GANACHE AMATIKA E OSMANTO

275 g	AMATIKA	Sciogliere il cioccolato a 45°C, quindi raffreddare lentamente a 40°C circa.
80 g	Latte di soia	Scaldare il latte di soia e il glucosio finché quest'ultimo non è completamente sciolto.
40 g	Olio di oliva infuso con osmanto (vedere sotto)	Togliere il composto di latte di soia e glucosio dalla fiamma e incorporare l'olio di oliva infuso con l'osmanto. L'olio di oliva si emulsionerà facilmente grazie alla lecitina naturale presente nel latte di soia.
30 g	Sciroppo di glucosio	Raffreddare il latte di soia e l'emulsione di olio d'oliva a circa 40°C.
25 g	Liquore di osmanto (vedere sotto)	Aggiungere in tre volte l'emulsione di latte di soia al cioccolato fuso.
10 g	Burro di cacao temperato (vedere sotto)	Aspettare che il composto di cioccolato raggiunga una temperatura inferiore ai 33°C, quindi mescolare con il burro di cacao temperato.
3,5 g	succo di limone	Emulsionare con il liquore infuso di osmanto, il succo di limone e il sale utilizzando un frullatore a immersione.
2,5 g	Sale	Versare la ganache negli stampi a sfera in silicone (in alternativa, in mancanza di stampi, lasciare raffreddare e rapparendere la ganache, quindi modellare in sfere manualmente).
		Congelare la ganache nello stampo a sfera durante la notte, quindi togliere la sfera dallo stampo e conservare in frigo o in freezer fino a poche ore prima di servire.
		Raffreddare le sfere di ganache a temperatura ambiente per 2-3 ore prima di servire. Dovrebbero mantenere la loro forma ed essere al contempo molto morbide grazie al burro di cacao temperato.

LIQUORE DI OSMANTO

25 g	Osmanto	Mescolare gli ingredienti e lasciare in infusione per una settimana a temperatura ambiente, quindi filtrare e conservare.
300 g	Vodka o alcol etilico neutro 40% vol	

OLIO DI OSMANTO

500 g	Olio d'oliva delicato	Mescolare gli ingredienti e lasciare in infusione per una settimana a temperatura ambiente, quindi filtrare e conservare.
25 g	Osmanto	

CRISTALLI DI LAMPONE

Per la base di lampone :

500 g	Acqua	Scaldare tutti gli ingredienti insieme a 85°C a fuoco lento e mantenere a questa temperatura per 20 minuti, quindi mescolare il composto e filtrare utilizzando un setaccio a maglia fine.
360 g	Zucchero semolato	
325 g	Lamponi	
160 g	Succo fresco di limone	
150 g	Melassa di melograno	
2,5 g	Acido citrico	
	Semi di mezzo baccello di vaniglia	

Para el cristal de frambuesa :

600 g	Base di lampone - (vedere sopra)	Mescolare insieme tutti gli ingredienti, tranne il gruè, in una pentola, quindi cuocere a fuoco lento mescolando con una frusta. Versare il liquido caldo in un contenitore e lasciarlo raffreddare, quindi mettere in una gelatina e conservare in frigorifero. Scaldare delicatamente parte della gelatina a 55°C finché non diventa liquida. Versare una parte del liquido caldo di lampone su un foglio essiccatore e stendere il liquido sul foglio per formare uno strato il più sottile possibile. Cospargere il foglio di lampone con gruè di cacao. Lasciare asciugare il sottile strato di lampone a 40°C in un essiccatore per un'ora fino a formare un foglio flessibile semi-asciutto. Staccare piccole parti di cristallo di frutta dal foglio e sistemarle su un nuovo foglio essiccatore. Infine, essiccare i pezzi di lampone una seconda volta a 60°C per 12 ore fino a ottenere una consistenza croccante, asciutta e friabile. Conservare i cristalli pronti in un contenitore ermetico in gel di silice fino al momento di servire.
300 g	Acqua	
50 g	Zucchero semolato	
16 g	Pectina NH	
	Gruè di cacao Valrhona	

BURRO DI CACAO TEMPERATO

Temperare il burro di cacao in un contenitore sottovuoto per bagnomaria e scaldare a bagnomaria a 33,6°C. Mettere il burro di cacao a bagnomaria a 33,6°C per almeno 24 ore. Questa temperatura è perfetta per la creazione di cristalli di burro di cacao a forma di V. Dopo 24 ore, il burro di cacao può essere aggiunto alla vostra ricetta o può essere utilizzato per temperare il cioccolato.

Anche se è possibile acquistare burro di cacao temperato, è preferibile prepararlo a bagnomaria tutta la notte e successivamente utilizzare il burro di cacao temperato quando è ancora fuso, perché in questo modo diventa molto più facile da usare in alcune ricette, come la ganache, o per temperare direttamente il cioccolato senza ricorrere alla tecnica di insemminazione (sostituire l'1-1,5% di cioccolato con burro di cacao temperato – aggiungere il burro di cacao temperato quando è ancora liquido a 33,6°C una volta che il cioccolato che si sta temperando raggiunge una temperatura minore a quella sopra indicata).

Quali utilizzi consiglia?

Penso che sia perfetto per la ganache perché è incredibilmente versatile e mette in risalto il cioccolato, inoltre non è facile ottenere una buona versione vegana della ganache di cioccolato al latte. Ma l'ho anche usato in scaglie come guarnizione di un piatto e per aggiungere un po' di texture. È estremamente versatile.

+ la Parola dello Chef +